

## Li fasuli ri la rigina

## I fagioli della regina

Conta la leggenda ca nu certo cavaliere stimatu ra lu re e tuttu lu palazzu purtavo a la rignanti, pi li fa umaggio nu bellu sacchietteddu chinu ri fasuli	Racconta la leggenda di un certo cavaliere stimato dal re e da tutto il palazzo portò alla regnante, per farle omaggio un bel sacchetto pieno di fagioli
Lu re e la consorte ca apprizzaro tantu gustu vulero ra nu nome a sta prilibatezza e lu cavaliere, pi onore a la suvrana <i>"li fasuli ri la rigina"</i> ra tannu li chiamao	Il re e la consorte che apprezzarono tanto gusto vullero dare un nome a questa prelibatezza e il cavaliere, in onore della sovrana <i>"i fagioli della regina"</i> da allora li chiamò
N'ucchiciello niuro pi si fa canusci ra l'ati, puri loro tunnuliddi e cu la cammisedda janga ma pi putì capi tutta sta mpurtanza lu gustu e lu palato a na fa la cunuscenza	un occhietto nero per farsi riconoscere dagli altri, anche loro rotondetti e con la camicetta bianca ma per poter capire tutta questa importanza il gusto ed il palato devono fare conoscenza
Vulennu cultivà chistu priziusu ortaggio se da tinì presente ca nu faci a tutt vanni ngi vonu tri ngridienti pi fa vunguli belli <i>"aria ri cullina, acqua ri vadduni e sulì ri Cilientu"</i>	Volendo coltivare questo prezioso ortaggio si deve tener presente che non cresce dappertutto ci vogliono tre ingredienti per fare dei bei baccelli <i>"aria di collina, acqua di ruscello e sole del Cilento"</i>
Si vuò ngarrà sicuro lu tiempu pi li ntirrà rici lu ritt antico pi nun ti fa scurdà <i>"quanna ngumingia a mbucà lu sulì scippa li patani e chianta li fasuli"</i>	Se vuoi essere certo del momento per seminarli dice un detto antico per non farti dimenticare <i>"quando comincia ad infuocare il sole tira le patate e pianta i fagioli"</i>
S'arrampicano a li pali, chiantati tutt a fila ca parino surdati a lu presentatarm si coglinu ca sonano si tutti su siccati e stisi ngoppa n'astricu a finì ri si curà	Si arrampicano intorno ai pali, piantati tutti in fila che sembrano soldati al presentatarm si raccolgono quando scrocchiano se sono secchi e stesi su un solaio a finire di seccare
N'tiempì chiù rimoti, attuornu a la fucagna s'accugliaano li pirsune a scucchiulà fasuli passava la sirata r'allegra cumpagnia facennu tanti cunti cu ricca fantasia	In tempi più remoti, intorno al camino si raccoglievano le persone a sgranare fagioli trascorrevano la serata di allegra compagnia raccontando tanti "cunti" con ricca fantasia
Ri tila na sacchetta stipata a lu cascione e li pappici uliusi si li putiano sunnà s'apria la sira annanti ri quanna s'aviana coci a piglià quarch vrangata pi li fa ammuddà	Di tela un sacchetto conservato nel cassone e i pappici golosi se li potevano sognare si apriva la sera prima di quando si dovevano cuocere a prenderne qualche manciata per metterli a bagno
Nu caccavu ri crita a lu fucarieddù lento na capo r'aglio sffritta cu nu pipauliedd na foglia r'acciù aggiunta nzieme a li fasuli a rifunni na ndicchia r'acqua e ore a murmurià	Una pentola di creta sul fuocherello lento uno spicchio d'aglio soffritto con un peperoncino una foglia di sedano aggiunta insieme ai fagioli rifondendo un tantino d'acqua e ore a borbottare
Tante su li manere ri li preparà si pasta e fasuli è la morte loro chi vi rico a fa comi sano cu li scarole o pi li gusti raffinati nzieme a li castagne	Tante sono le maniere per poterli preparare se pasta e fagioli è la morte loro che ve lo dico a fare che sapore hanno con le scarole o per i gusti raffinati insieme alle castagne
Si nu bicchirieddu accompagna sta pietanza scusassivi la rima, na Pasca stai la panza ma roppu rui piatti è festa a lu paisi cu la musica ca sona e li fuochi r'artificio	Se un bicchiere di vino accompagna questa pietanza scusatemi la rima, come una Pasqua sta la pancia ma dopo due piatti è festa al paese con la banda che suona e i fuochi d'artificio